

Mars



 | 11 Mars | France

Évaluez la qualité de vos farines grâce à la panification analytique



 | 25 Mars | France

Différenciez vos produits avec des levains dévitalisés

Avril



 | 8 & 9 Avril | France

Optimisez la qualité de votre procédé de meunerie

Juin



 | 3 & 4 Juin | France

Améliorez vos procédés et vos produits de panification avec les enzymes et les ingrédients



 | 17 Juin | France

Anticipez et planifiez l'évolution de la qualité de vos farines

Juillet



 | 1^{er} Juillet | France

Développez vos gammes et communiquez mieux sur vos produits grâce à l'analyse sensorielle

Août



 | 14 Août | Brésil

Différenciez vos produits avec des levains dévitalisés

Septembre



 | 9 Septembre | France

Sélectionnez les bonnes farines pour vos applications de panification



 | 30 Septembre | France

Optimisez la production et la qualité des pâtes jaunes

Octobre



 | 7 & 8 Octobre | France

Améliorez vos procédés et vos produits de panification avec les enzymes et les ingrédients

Novembre



 | 4 Novembre | France

Identifiez et corrigez les défauts des pâtes en panification

Décembre



 | 2 Décembre | France

Développez vos gammes et communiquez mieux sur vos produits grâce à l'analyse sensorielle



Un renseignement, une inscription ou un projet de formations sur mesure, contactez-nous : contactacademy@eurogerm.com

